

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mousse di ricotta con crema di pere alla cannella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 400 g. di ricotta
- 4 pere
- 4 stecche di cannella
- 4 pizzichi di caffè in polvere
- poco cioccolato bianco
- poco rum bianco
- 2 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di zucchero a velo.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a tocchetti le pere e metterele in una casseruola con la cannella e lo zucchero.



2 Unite poca acqua e fate cuocere per 20 minuti a fuoco dolce.

Togliete la cannella, unite il rum e, con il frullatore ad immersione, frullare il composto.



3 In una ciotola mescolare la ricotta con lo zucchero a velo ed il caffè in polvere.



- 4 Impiattare mettendo la mousse di ricotta in un coppapasta dai bordi alti, la crema di pere in una piccola ciotola con la stecca ed una spolverata di cannella ed infine un po' di scaglie di cioccolato bianco sulla mousse e sul piatto. A piacere "sporcare" il piatto con un po' di caffè in polvere.

